

# Urige Öztaler Rezepte

(Rezept für 4 Portionen)

## Graukassuppe im Brotlaib

### Zutaten:

50g Butter  
1 Schalotte  
150ml Sahne  
200g Graukas  
30g Mehl  
1l Suppe  
4 kleine Brotlaibe  
Salz  
Pfeffer  
Kümmel  
Petersilie  
Schnittlauch



### Zubereitung:

Zuerst die Schalotte fein schneiden und in der Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und anschließend mit der Suppe aufgießen. Nun einige Minuten köcheln lassen und die Sahne einrühren. Bei mittlerer Hitze den Graukas Stück für Stück zugeben und gut verrühren bis der gesamte Käse mit der Suppe gebunden ist.

Nach Belieben die Suppe mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

In der Zwischenzeit die Brotlaibe im oberen Drittel aufschneiden. Den unteren Teil aushöhlen und mit der Suppe befüllen. Mit etwas frischer Petersilie und Schnittlauch garnieren und servieren.

**Tip:** Das Innere des Brotlaibes kann für Croutons verwendet werden. Hierbei das Brot in Stücke schneiden und die Würfel in etwas Olivenöl oder Butter anrösten.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen. Guten Appetit!



Rezept & Bilder aus der Küche des Wohn- und Pflegeheimes St. Josef.